MANUAL DE INSTRUÇÕES

Linha de Fogões

Diplomata Grill Magister Magister Plus

ATENÇÃO

- Não utilize seu fogão antes de ler atentamente este manual.
- Certifique-se de que o regulador de pressão do botijão de gás e a mangueira estejam dentro das normas e datas de validade
- Retire a película azul de proteção da mesa e outras etiquetas.

DAKO

A marca do gosto do Brasil

Parabéns!
Você adquiriu um Produto com a Qualidade Dako.

Estamos felizes em ter um produto Dako fazendo parte de sua família.
A Dako, uma das mais tradicionais e conceituadas marcas brasileiras, preza pela qualidade, durabilidade, desempenho e exclusividade dos seus produtos, bem como pela total satisfação dos seus clientes.
Esperamos manter sua preferência pela marca Dako, sempre que você precisar de eletrodomésticos de alta qualidade para o seu lar.

ÍNDICE

① **INSTRUÇÕES BÁSICAS DE SEGURANÇA** 3

② **INSTALAÇÃO**

Posicionamento 4
Móvel para modelos de embutir 4
Alimentação com botijão GLP 4
Alimentação com gás de rua (natural ou nafta) ou GLP encanado 5
Rede elétrica 5
Lâmpada 5
Mesa Inox 5

③ **CONHEÇA SEU FOGÃO** 6

Válvula de segurança 6

④ **OPERAÇÃO**

Forno 8
Acendimento das bocas da mesa e forno 8
Funcionamento do timer 9
Top Grill-Acendimento manual e automático 9

⑤ **CUIDADOS NA LIMPEZA**

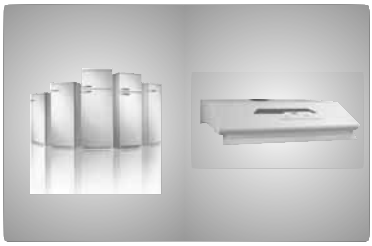
Limpeza geral do fogão 9
Retirada e limpeza das grades auto-deslizantes 10
Retirada e limpeza do vidro interno do forno 10

⑥ **ANTES DE CHAMAR A ASSISTÊNCIA TÉCNICA** 11

⑦ **ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS** .. 11

⑧ **VOLTAGEM DE OPERAÇÃO** 11

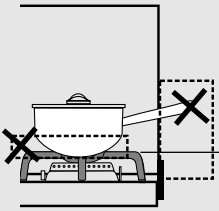
⑨ **CERTIFICADO DE GARANTIA** 12



CONHEÇA TAMBÉM A LINHA DAKO DE REFRIGERADORES, FREEZERS E DEPURADORES DE AR.

DAKO
A marca do gosto do Brasil

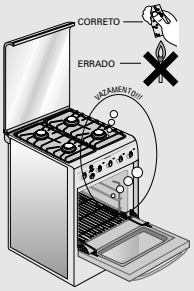
① Instruções Básicas de Segurança



Mantenha sempre as crianças e animais longe do fogão pois durante o uso o fogão torna-se quente. Cuidados devem ser tomados para evitar o contato com as partes quentes do fogão. Use luvas térmicas de proteção no manuseio ou retirada de alimentos do forno.

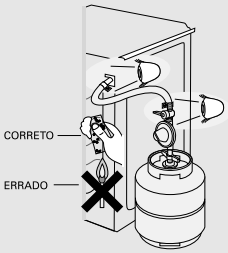
Utilize sempre panelas com fundo plano e com os cabos virados para dentro. Não utilize panelas com fundo curvo (convexo) ou em anel.

Esquente os alimentos com as embalagens abertas, pois nas totalmente fechadas, o calor aumenta a pressão interna, podendo causar acidentes.



O gás de botijão (GLP) e o gás de rua (nafta ou natural) são asfixiantes. Ao sentir cheiro de gás dentro de casa, tome as seguintes providências:

1) não mexa em interruptores elétricos;
2) abra as janelas e as portas, permitindo maior ventilação do ambiente;
3) feche o regulador de pressão de gás no botijão;
4) não acenda qualquer tipo de chama e
5) chame o Posto Autorizado DAKO para verificar o problema.



Somente acenda os queimadores após ter certeza de que não há vazamentos na instalação, verificando os pontos de conexões na mangueira, no fogão e no regulador de pressão, bem como deste último no botijão.

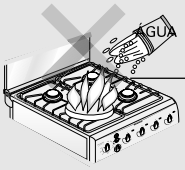
Nunca use chamas ou faíscas para localizar vazamentos de gás, o que pode causar incêndios. Para verificar vazamentos, utilize uma esponja com espuma de sabão.

Atenção! Na falta de energia elétrica, certifique-se de que nenhum queimador esteja aberto antes de usar fósforo para acender a chama.

Ao instalar o fogão sobre uma base, assegure-se de que tomou todas as medidas necessárias para evitar que o fogão possa se deslocar dessa base causando acidentes.

Nunca ligue os queimadores sem retirar a película de proteção.
Não toque nas velas devido a possibilidade de choque elétrico.

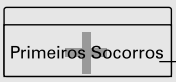
Nunca carregue o seu fogão pelo puxador da porta.



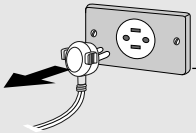
Óleo e gordura são inflamáveis. Nunca jogue água pois, em contato com a gordura quente, ela se espalha, podendo causar queimaduras. Se eles se inflamarem desligue os botões, abafe as chamas com uma tampa de panela, pano molhado ou jogue sal.

Guarde os produtos químicos inflamáveis (álcool, gasolina, querosene, etc) longe do seu fogão pois poderão provocar incêndio.

Não deixe panos sobre a tampa de vidro durante o uso do produto.
Antes da utilização do seu fogão Dako retire todas as etiquetas existentes na tampa de vidro. Após retirá-las, limpe a tampa de vidro com água e sabão neutro.

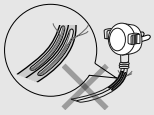


Tenha sempre a mão os produtos de primeiros socorros para atender eventuais acidentes por queimaduras. Informe-se como agir nesses casos.

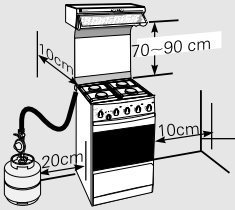


Para evitar choque elétrico, ao trocar ou limpar a lâmpada, retire o plugue da tomada de energia elétrica. Ao trocá-la verifique a voltagem local.

Evite passar os fios pela parte traseira do fogão pois com o calor, a proteção dos fios poderá derreter, causando curto-circuito. Caso necessário, passe os fios por trás da proteção traseira. Não ligue outros aparelhos na tomada elétrica do fogão.



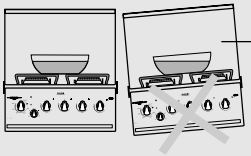
Se o cabo de força estiver danificado, recomendamos que ele seja substituído apenas por pessoal qualificado da Rede de Postos Autorizados DAKO.



2 INSTALAÇÃO

Posicionamento

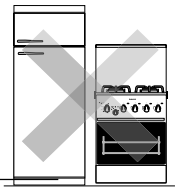
Deixe como espaço mínimo as medidas indicadas. O seu fogão deve ser instalado em uma superfície plana e nivelada para evitar problemas no assado de bolos, pães, tortas, etc.

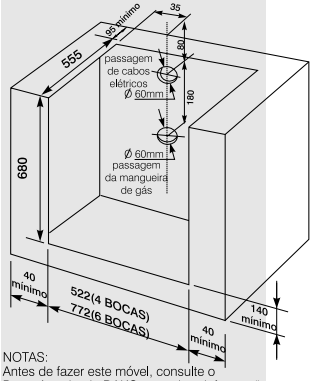


Utilize uma vasilha transparente com água para verificar o nivelamento de seu produto.

Evite lugares úmidos ou com correntes de ar.

Não coloque o fogão ao lado do refrigerador.





NOTAS:
Antes de fazer este móvel, consulte o Posto Autorizado DAKO para obter informações sobre o mesmo no que diz respeito às dimensões, posicionamento e instalação (algumas medidas estão fora de escala para melhor visualização).
A distância mínima entre o fundo do fogão e o fechamento inferior deve ser de 140mm.

Móvel para os modelos de embutir

Inicialmente, prepare as ligações elétricas e de gás que alimentarão o fogão; o cabo de força não deve cruzar a parte traseira do fogão. Siga as instruções de montagem do móvel onde o fogão será embutido, conforme as indicações no desenho ao lado.

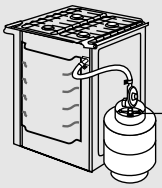
A instalação é gratuita somente para os modelos de embutir. Ligue para um Posto Autorizado Dako para fazer essa instalação.

Atenção:
Fogões de embutir devem utilizar mangueira metálica flexível, conforme legislação em vigor. Uma mangueira metálica flexível acompanha os fogões de embutir Dako Diplomata Grill e Magister e será instalada gratuitamente (apenas para a primeira instalação).

Alimentação com gás de botijão (GLP)

Antes de instalar ou substituir o botijão de gás, verifique se os botões estão na posição fechada.

Utilize, na ligação do gás (GLP), mangueira reforçada de plástico (PVC), com a gravação NBR 8613 e dentro do prazo de validade. A mangueira de gás, bem como o botijão, devem ficar do lado da entrada de alimentação de gás (veja figura à esquerda). Caso isso não seja possível, a mangueira reforçada de plástico (PVC) acima indicada, poderá passar pela parte de trás do fogão desde que afastada da saída de ar quente (veja figura à direita).



Instale somente um fogão para cada botijão de gás e, se possível, coloque o botijão fora da cozinha.

REGULADOR DE PRESSÃO

Use sempre um regulador de pressão de gás adequado ao botijão, pois a ausência do mesmo causará excesso de pressão com conseqüente vazamento de gás, o que pode causar um incêndio. Feche o regulador de pressão de gás quando não usar o fogão por longo tempo.
Utilize abraçadeiras para fixar a mangueira de gás no fogão e no regulador de pressão fixado ao botijão.
Ao vencer o ***prazo de validade de 5 anos*** do regulador de pressão e da mangueira, ao trocá-los, observar que:

- os caracteres NBR 8473 referentes à norma brasileira devem estar gravados no regulador e
- os caracteres NBR 8613 referentes à norma brasileira devem estar gravados na mangueira.

Alimentação com gás de rua (natural ou nafta) ou GLP encanado

Lembre-se que é obrigatório o uso de mangueira metálica para gás de rua (natural ou nafta) conforme norma ABNT NBR 14177; utilize também mangueira metálica para gás GLP encanado (ponto fixo na parede).

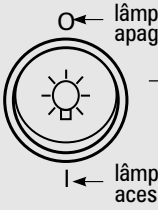
ATENÇÃO:
Os fogões Dako são produzidos originalmente para uso de gás de botijão (GLP). Para transformar o fogão para gás de rua (natural ou nafta), recorra a um Posto Autorizado Dako mais próximo de sua casa, o qual efetuará a transformação mediante sua solicitação (veja Termos da Garantia). A primeira troca e só esta é realizada gratuitamente.
Após a transformação, poderão ocorrer ruídos (tipo assobio) provenientes do aumento da vazão de gás, os quais são normais.

Rede elétrica

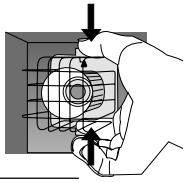
O seu fogão funciona, automaticamente, tanto em 127V como em 220V (exceto lâmpada). Ligue o fio-terra (verde-amarelo) encontrado na parte traseira do fogão a um ponto terra eficiente, conforme normas da ABNT/NBR 5410 - Seção "aterramento". Não ligue o fio-terra a tubos de PVC, torneiras, vitrôs ou neutros da rede elétrica da residência. Recomendamos consultar um profissional habilitado para essa instalação.

Lâmpada

A lâmpada não acompanha o produto. Antes da compra da lâmpada (40 watts, própria para fogões) verifique a voltagem da rede local (127Vc.a ou 220Vc.a).



O acionamento da lâmpada do forno é feita por meio do botão liga-desliga no painel do fogão. A posição "0" indica lâmpada apagada. A posição "I" indica lâmpada acesa,

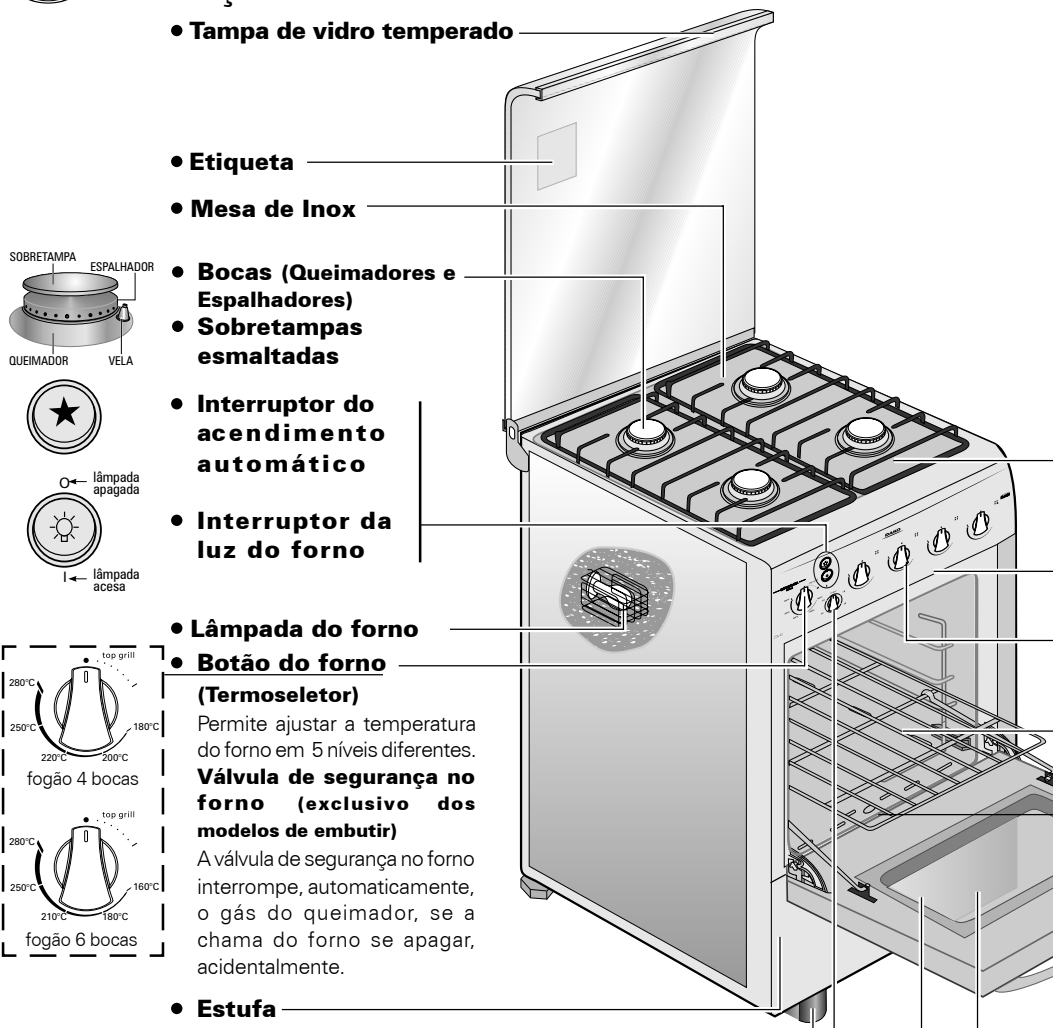


Para trocar a lâmpada, retire o plugue da tomada de energia elétrica, em seguida, retire o protetor da lâmpada (localizado no interior do forno), pressionando a sua parte inferior e superior; troque a lâmpada e recoloque o protetor pressionando novamente as partes superior e inferior (veja figura ao lado) encaixando-o nos furos existentes no fundo do forno.Reconecte o plugue.

Mesa Inox

Antes da instalação do seu fogão, RETIRE a película plástica azul de proteção e se ficarem resíduos de cola, remova-os com um pano levemente embebido com removedor.
Em seguida, LIMPE a mesa com um pano embebido em água, sabão ou detergente neutro e SEQUE completamente a mesa.

3 Conheça seu Fogão



- **Tampa de vidro temperado**
- **Etiqueta**
- **Mesa de Inox**

- **Bocas (Queimadores e Espalhadores)**
- **Sobretampas esmaltadas**

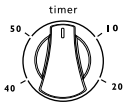
- **Interruptor do acendimento automático**

- **Interruptor da luz do forno**
- **Lâmpada do forno**
- **Botão do forno**

(Termoseletor)
Permite ajustar a temperatura do forno em 5 níveis diferentes.

Válvula de segurança no forno (exclusivo dos modelos de embutir)
A válvula de segurança no forno interrompe, automaticamente, o gás do queimador, se a chama do forno se apagar, acidentalmente.

- **Estufa**
- **Pés**
  Nos modelos de 4 bocas, os pés são fixos não podendo ser trocados ou retirados.



- **Timer (Alarme Sonoro)**
  Avisa, por meio de um "alarme", quando o tempo programado terminou.

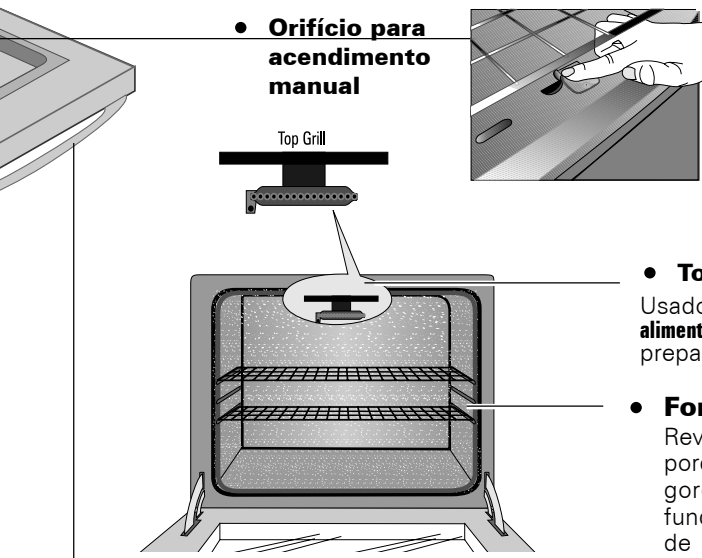
Nota:
As figuras e desenhos constantes deste manual são meramente ilustrativas variando de modelo para modelo e estão sujeitas a alterações sem aviso prévio.

- **Vidro interno da porta do forno**
- **Visor da porta do forno**
  Para a visualização do cozimento dos alimentos sem abrir a porta.

Características dos fogões

	Diplomata Grill		Magister		Magister Plus
	Piso	Embutir	Piso	Embutir	Piso
Timer (Alarme sonoro)	●	●	–	–	–
Top Grill (Dourador)	●	●	–	–	–
Válvula de segurança no forno e no Top Grill	–	●	–	●	–
Mesa inox	●	●	●	●	●
Tampa de vidro temperado	●	●	●	●	●
Sobretampas esmaltadas	●	●	–	–	–
Forno Autolimpante	●	●	●	●	●
Acendimento automático	●	●	●	●	●
Grade auto deslizante	2	2	2	2	2
Luz no forno	●	●	●	●	●
Vidro duplo na porta do forno	●	●	●	●	●
Fibra cerâmica (melhor isolamento)	●	●	●	●	●
Estufa móvel	●	–	–	–	●
Proteção traseira para a mangueira de gás	●	●	●	●	●

- **Grades da mesa (Trempe-Mesa)**
  Proporcionam apoio adequado das panelas sobre o fogão com máxima segurança e total aproveitamento do calor.
- **Painel**
- **Botões (Manípulos)**
- **Grade(s) do forno**
- **Orifício para acendimento manual**



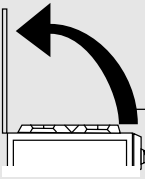
- **Top Grill (Dourador)**

Usado para **dourar, gratinar ou caramelizar os alimentos**; também para gratinar pratos preparados no microondas.

- **Forno Autolimpante**

Revestido com esmalte especial de porcelana que auxilia a remoção da gordura enquanto o forno estiver funcionando. Garante um processo de limpeza contínuo. Em caso de acúmulo excessivo de gorduras veja o item " Cuidados na Limpeza".

- **Puxador do forno**

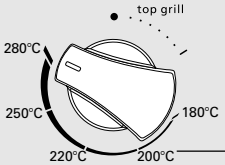


④ OPERAÇÃO

Forno

Instruções básicas para tirar o máximo proveito do forno:

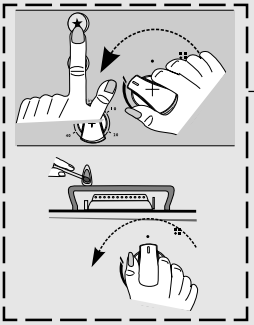
- *Durante o funcionamento do forno, a tampa de vidro deve estar levantada.*
- Antes de colocar o alimento, faça um pré-aquecimento ligando o forno na temperatura máxima por 10 minutos (4 bocas) ou 15 minutos (6 bocas). Coloque o alimento e ajuste para a temperatura desejada.
- Evite abrir a porta do forno. Acompanhe o assado através do visor.
- Para que a corrente de ar quente circule por todo o forno, coloque a fôrma ou assadeira na parte central da grade do forno a aproximadamente 5cm (mínimo) do fundo e das laterais.
- Não coloque sobre as grades papel alumínio ou outros materiais que impeçam a circulação do ar quente.



botão dos modelos 4 bocas

Temperaturas do forno: As temperaturas são medidas com gás de botijão (GLP comercial) e são referenciais para orientação no uso de receitas; esses valores, indicados no painel, podem variar ± 30°C, dependendo de vários fatores que afetam o desempenho do produto.

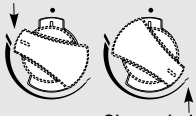
Acendimento das bocas da mesa e forno



Bocas da mesa

1) Pressione o botão do queimador escolhido contra o fogão, girando-o para a esquerda até a posição alta. Para o Acendimento Automático, pressione o interruptor de acendimento automático no painel, até o surgimento da chama. Para o Acendimento Manual, aproxime o fósforo aceso ao queimador, até o surgimento da chama.
2) Ajuste a chama conforme sua necessidade.

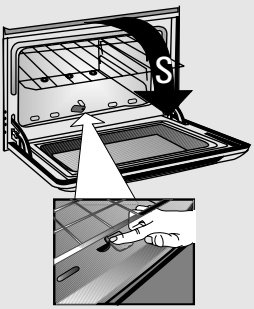
Controle gradual das chamas: A chama é mantida estável desde a alta até a baixa, proporcionando economia e uma temperatura adequada para cada tipo de alimento.



Forno - Acendimento automático

1) Abra a porta do forno.
2) Feche o orifício do acendimento manual do forno.
3) Pressione o botão do queimador do forno, girando-o para a esquerda até a posição alta e acione o interruptor de acendimento automático, no painel, até o surgimento da chama.
4) Verifique que a chama esteja acesa, ajuste-a conforme sua necessidade e só então, feche, cuidadosa e lentamente, a porta para evitar que o golpe de ar possa apagar a chama.

Para os modelos de embutir, continue pressionando o botão do queimador do forno por 5 segundos. Se, ao soltar o botão, a chama se mantiver acesa, regule à sua necessidade. Se a chama se apagar, repita a operação, pressionando o botão, por mais tempo.

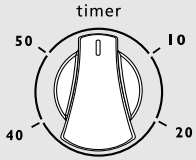


Orifício para acendimento

Forno - Acendimento manual

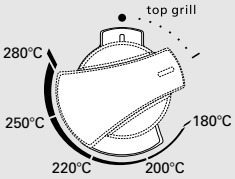
1) Abra a porta do forno (seta S) e abra a tampa do orifício existente no chão do forno (veja figura ao lado).
2) Pressione o botão do queimador do forno, girando-o para a esquerda até a posição alta e introduza o fósforo aceso, através do orifício, até o surgimento da chama.
3) Verifique que a chama esteja acesa, ajuste-a conforme sua necessidade e só então, feche a porta, cuidadosa e lentamente, para evitar que o golpe de ar apague a chama. Após o acendimento, sempre feche o orifício de acendimento manual.

④ OPERAÇÃO



Funcionamento do Timer (Alarme Sonoro) - (somente modelo Diplomata Grill)

Para programar, gire o botão no sentido horário até o final e retorne até o tempo desejado. Após o som do "despertador" desligue a chama. O Timer tem capacidade de programação de até 60 minutos.



botão dos modelos 4 bocas

Acendimento Automático/Manual do Top Grill (somente modelo Diplomata Grill)

Abra, completamente, a porta do forno e aguarde por 10 segundos para que o ar seja renovado.

Na posição desligada(●), pressione o botão do forno, girando-o para a direita, até atingir a posição (***I***) e acione o interruptor de acendimento automático até o surgimento da chama. Para o acendimento manual, aproxime um fósforo aceso ao queimador do Top Grill até o surgimento da chama.

ATENÇÃO: Não é possível a utilização simultânea do queimador do forno e do "Top Grill". Se o forno estiver em funcionamento, desligue-o. Ao desligar o forno tome muito cuidado para não ligar o Top Grill acidentalmente.

⑤ CUIDADOS NA LIMPEZA

Limpeza geral do fogão

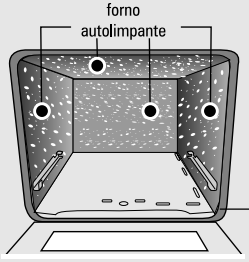
Antes de iniciar a limpeza, retire o plugue da tomada.

Observação:
Alterne o preparo de alimentos gordurosos (ex.: carnes) e sem gordura (ex.: bolos). Isso evita o acúmulo de gordura nas paredes do forno.

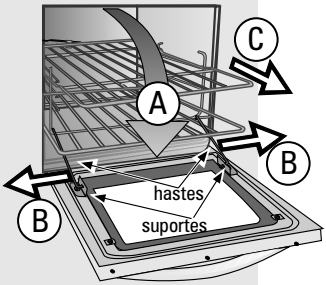
1) Nunca utilize palha de aço e similares, objetos pontiagudos, vinagre e limão na limpeza de qualquer parte do fogão.
2) Nunca utilize produtos de limpeza contendo materiais abrasivos, pois isso danificará as instruções serigráficas e a pintura do fogão.
3) Nunca retire a vedação do forno para limpeza pois isso danificará o produto.
4) Nunca utilize na limpeza do seu fogão equipamentos de alta pressão e vapor, bem como não aplique jatos de água sobre o produto.
5) Para a limpeza da mesa, certifique-se de que as temperaturas das partes a serem manuseadas sejam suportáveis. Retire os queimadores e passe um pano/esponja não abrasiva umedecido com sabão/detergente neutro (ex.: sabão de coco). Enxugue imediatamente com um pano seco e macio, evitando manchas na mesa provocadas pelo excesso de cloro na água.
6) Para a limpeza das bocas deixe-as esfriar para evitar o empenamento das peças. Lave-as com sabão/detergente neutros e enxugue-as completamente. Assopre nos furos para retirada dos resíduos de água e recoloque as bocas no seu devido lugar.

7) Para limpar as partes esmaltadas e pintadas passe um pano/esponja não abrasiva umedecido com sabão/detergente neutro (ex.: sabão de coco). Enxugue imediatamente com um pano seco e macio, evitando manchas provocadas pelo excesso de cloro na água.

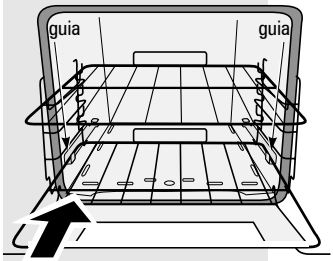
Nota:
Após a limpeza de sua cozinha (lavagem do piso), certifique-se de que o seu fogão esteja seco para evitar danos nas partes inferiores (próximas do chão).



8) Para a limpeza do forno autolimpante, aqueça o forno por aproximadamente 3 minutos, na graduação de chama alta, para amolecer os resíduos de gordura. Desligue o forno, certifique-se de que a temperatura no seu interior esteja suportável antes de iniciar a limpeza, para evitar riscos de queimaduras.Remova o excesso de gordura com um pano úmido ou esponja macia.
Com uma esponja embebida em água e amoníaco, amoleça os resíduos de gordura e passe um pano úmido. Retire o excesso pressionando com uma esponja embebida em água fria e enxugue com um pano macio.

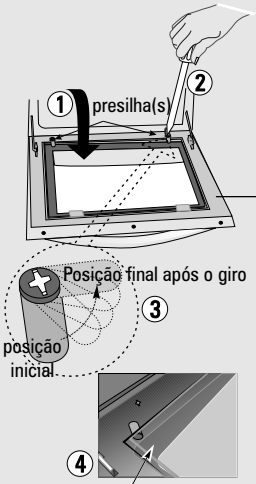


Retirada e limpeza das grades auto deslizantes do forno.



A) Abra a porta do forno. Certifique-se de que a temperatura interna e a das grades estejam adequadas ao manuseio. Retire a grade superior puxando-a para fora.
B) Pressione as duas hastes para fora, a fim de soltá-las dos suportes na porta.
C) Puxe a(s) grade(s) deslizante(s) para frente até sair das guias.
D) Limpe as grades com pano/esponja macia umedecido com sabão/detergente neutro. Seque as partes antes de recolocá-las.
E) Encaixe a grade inferior nas guias existentes nas paredes laterais e deslize-a para o interior do forno. Com uma pequena pressão encaixe as duas hastes nos orifícios dos suportes na porta e a grade superior nas hastes laterais.
F) Feche e abra a porta do forno com cuidado para confirmar que a montagem das grades esteja correta.

Retirada e limpeza do vidro interno do forno



1) Abra a porta até a posição horizontal.
2) Com auxílio de uma chave de fenda cruzada (Phillips), solte os parafusos que prendem o vidro até o ponto em que as presilhas se soltem e possam girar livremente.
Obs.: NÃO RETIRE TOTALMENTE OS PARAFUSOS.
3) Gire as presilhas, como indicado, para permitir a retirada do vidro.
4) Levante o vidro pela parte de baixo e desencaixe os grampos de fixação, como indicado ao lado. Durante a limpeza tome cuidado para não perder os grampos que ficam presos no vidro.
5) Após a limpeza, recoloque o vidro, retorne as presilhas para a posição inicial e aperte os parafusos, no sentido horário.

⑥ Antes de chamar a Assistência Técnica

O problema é:	Verifique se...
O fogão não acende.	• O botijão não está vazio. • O regulador de pressão do gás está fechado. • A mangueira do gás está dobrada. • Os queimadores estão sujos ou molhados. • Os queimadores estão bem instalados. • O gás está no fim.
A chama está amarela, escurecendo panelas ou se apagando.	• A mangueira do gás está dobrada. • Os queimadores estão sujos ou molhados. • Os queimadores estão bem instalados. • O gás está no fim.
O acendimento automático não funciona.	• Os queimadores estão sujos ou molhados. • Os queimadores estão bem instalados. • O cabo de força do fogão está ligado na tomada. • As velas estão secas e limpas. • Falta energia elétrica.
A luz do forno não acende.	• O cabo de força do fogão está ligado na tomada. • Falta energia elétrica. • A lâmpada está queimada.
Você sente cheiro de gás (vazamento).	• Todos os botões estão fechados. • A mangueira está furada ou mal encaixada. • As abraçadeiras estão soltas. • O regulador está com vazamento.
O forno não acende (modelo de embutir)	• A mangueira está furada ou mal encaixada. • Pressione o manípulo pelo menos por 5 segundos.

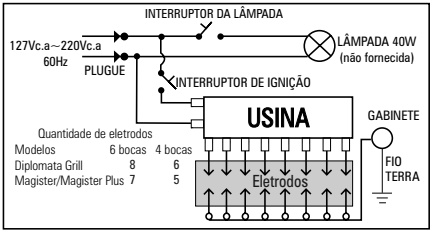
⑦ Especificações Técnicas

Modelo / Características	Diplomata Grill				Magister				Magister Plus	
	Piso		Embutir		Piso		Embutir		Piso	
	6b	4b	6b	4b	6b	4b	6b	4b	6b	4b
Medidas (AxLxP) (cm)										
Externas	87x76x63	87x51x63	75x80x69,5	75x56x69,5	87x76x63	87x51x63	75x80x69,5	75x56x69,5	87x76x63	87x51x63
Volume do forno (litros)	97,0	62,3	97,0	62,3	97,0	62,3	97,0	62,3	97,0	62,3
Potência nominal (kW)										
Queimador Normal	1,45	1,45	1,45	1,45	1,45	1,45	1,45	1,45	1,45	1,45
Queimador Família	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00
Queimador Flash	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00
Queimador do forno	3,75	2,95	3,70	2,50	3,40	2,40	3,70	2,50	3,40	2,40
Top Grill	1,75	1,75	1,75	1,75	–	–	–	–	–	–
Carga máx. grades (kg)	9,5	7,0	9,5	7,0	9,5	7,0	9,5	7,0	9,5	7,0
Diâmetro mín.panelas (cm)										
Queimador Flash	16									
Outros queimadores	14									
Botijão mín. a utilizar	P13									

⑧ Voltagem de Operação

Atenção

Todos os componentes, exceto a lâmpada, operam nas duas voltagens:
Nominal: 127Vc.a 220Vc.a
Mínima: 106Vc.a 200Vc.a
Máxima: 132Vc.a 240Vc.a



⑨ CERTIFICADO DE GARANTIA

• **Introdução:**

Este Certificado prevê os termos e condições da garantia concedida ao fogão Dako. Para que a garantia aqui concedida tenha validade, é indispensável a apresentação deste Certificado e da respectiva Nota Fiscal de Venda do fogão Dako. A validade da garantia também estará condicionada ao cumprimento de todas as recomendações constantes do Manual de Instruções do qual este Certificado faz parte integrante. Recomendamos a leitura atenta do Manual de Instruções antes da instalação e colocação em funcionamento do fogão Dako.

• **Garantia contra Defeitos de Fabricação:**

O fogão Dako possui garantia contra defeitos de fabricação de ***01 (um) ano*** devidamente constatados por um dos Postos de Assistência Técnica Autorizada Dako ou outro designado pelo fabricante do fogão Dako. O prazo de garantia compreende 90 (noventa) dias de prazo determinado por lei (legal) e 275 (duzentos e setenta e cinco) dias de garantia adicional concedida pela GE-Dako S.A.

O prazo de garantia de 01 (um) ano inicia-se a partir da data da efetiva entrega do fogão Dako ou, não existindo tal comprovação, a partir da data da emissão da Nota Fiscal de Venda ao consumidor, a qual, conforme já acima enfatizado, deverá necessariamente acompanhar o presente Certificado para a validade da garantia. **A garantia adicional NÃO cobre quebra de vidros.**

Os defeitos de fabricação devidamente constatados deverão ser reparados por um dos Postos de Assistência Técnica Autorizada Dako ou outro designado pela GE-Dako S/A. No período de garantia, a GE-DAKO S/A arcará com os custos de reparo das peças defeituosas e de mão-de-obra para mencionado reparo.

• **Perda da Garantia**

Os fogões Dako perderão automaticamente a garantia, tanto legal, quanto adicional, se verificada qualquer uma das seguintes situações:

(a) utilização do fogão para fins comerciais, industriais ou outros, visto que o fogão foi projetado única e exclusivamente para o uso doméstico;
(b) dano decorrente de acidente, ação de agentes da natureza, caso fortuito ou força maior, além de outras hipóteses previstas no Manual de Instruções;
(c) uso em desacordo com as recomendações contidas no Manual de Instruções;
(d) uso de gás impróprio;
(e) uso de serviços de assistência técnica de terceiros não autorizados pela GE-Dako S.A.;
(f) alteração e/ou remoção do número de série ou da etiqueta de identificação do fogão.

• **Transformação do GLP para outro tipo de gás**

Para a operação do fogão, deverá ser utilizado Gás Liquefeito de Petróleo – GLP (gás de botijão ou encanado), gás natural (de rua) ou nafta que obedeça às legislações federais, estaduais e municipais. Em caso de dúvida ou necessidade de maiores informações, consulte o seu fornecedor de gás.

Caso se pretenda realizar, durante o prazo de garantia, a primeira transformação do fogão de Gás Liquefeito de Petróleo – GLP para outro tipo de gás a GE-Dako arcará com a mão-de-obra e material necessários a transformação do produto. Ficará por outro lado a cargo do consumidor o pagamento das demais despesas, tais como peças, acessórios e mão-de-obra para ligação do fogão transformado à rede de gás.

Se já tiver expirado o prazo de garantia de 01 (um) ano ou se o consumidor já tiver procedido a alguma transformação no tipo de gás utilizado no fogão, a transformação será paga exclusivamente pelo consumidor, o qual poderá obter um orçamento nos Postos de Assistência Técnica Autorizada Dako.

• **Exclusões da Cobertura**

A garantia legal e/ou adicional não cobre:

(a) peças, componentes e mão-de-obra necessários à instalação e funcionamento do fogão, tais como abertura de ponto de alimentação de gás, mangueiras especiais para a condução de gás, mão-de-obra para a preparação do local de instalação do fogão, válvulas de regulagem de botijão, lâmpadas, botijão de gás, instalação e/ou adaptação de rede elétrica, aterramento e extensões de fios elétricos e outros acessórios e materiais que não acompanham o fogão;
(b) peças que apresentem desgaste natural decorrente do uso, tais como espalhador, câmara, espalhador e câmara acoplados, queimador, grades, painel, manipuladores, grade de forno e peças removíveis.

• **Observações Finais**

Decorrido o prazo de garantia de 01 (um) ano, todos os custos de reparos, transformação, peças e mão-de-obra correrão exclusivamente por conta do consumidor.

A GE-Dako S.A. reserva-se o direito de alterar as características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos sem aviso prévio.

• **Recomendações**

(a) Caso o fogão apresente defeito, procure imediatamente o Posto de Assistência Técnica Autorizada Dako;
(b) Em caso de dúvida, ligue para o SAC – Serviço de Atendimento ao Consumidor;
(c) Impeça que pessoas não autorizadas efetuem reparos, não apenas para evitar a perda da garantia, mas também para manter o seu fogão em boas condições de uso;
(d) Mantenha junto com o Manual de Instruções a sua Nota Fiscal de Venda.

Postos Autorizados de Serviços DAKO

Rede de Postos Autorizados que cobre todo o território nacional; consulte o folheto que acompanha este manual.

SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor

Atendimento para todo o território nacional:
2ª a 6ª das 9:00 às 18:00h e sábado das 8:00 às 12:00h.
Ligações: para a Grande São Paulo: (11) 33514960.
Ligações para outras localidades: 0800-117585.
Caso prefira, escreva para o endereço abaixo:
R. Antonio de Godoy, 88 - 6° andar
São Paulo - SP
CEP: 01034-902
ou utilize nosso e-mail: sacdako@dako.com.br

DAKO
A marca do gosto do Brasil

Visite o nosso site:
www.dako.com.br

Cód. 19082/002-018-3 Maio/05